

うなぎ
傳米
DENBE

鰻重

厳選された鰻を備長炭で
丁寧焼き上げました。

特上

鰻一匹半

5600円(6160円)

上

鰻一匹

4000円(4400円)

並

鰻四分の三

3300円(3630円)

お重・井にはお吸い物が付きます。

※231円追加で、お吸い物を「**肝吸い**」に変更できます。

炭火焼鰻



ひつまぶし

四通りの食べ方で
お楽しみください。

(イ)そのまま

(ロ)とろろをかけて

4550円 (5005円)

(ハ)薬味を加えて

(ニ)お出汁を加えて



鰻とろ井

きざみ鰻の上にすりおろした
大和芋を鰻のタレでのばし掛けた井ぶりです。

並 2500円 (2750円)

上 4200円 (4620円)

鰻玉井

鰻・生湯葉・葱を特製タレで
煮込みふんわり玉子でとじました。

並 2800円 (3080円)

上 4500円 (4950円)



鰻一品

蒲焼 3610円(3971円)

白焼 3610円(3971円)

白蒲 3720円(4092円)

肝焼き 700円(770円)

肝煮 650円(715円)

う巻き 1500円(1650円)

うざく 1800円(1980円)

鰻の煮ごり 900円(990円)

鰻の骨煎餅 500円(550円)

鰻とゴボウの湯葉包み揚げ 1400円
(1540円)

御膳

彩り御膳

旬の焼き魚と季節の小鉢が
ついた彩り豊かな御膳です。

2000円(2200円)

黒毛和牛ロース炭火烧重

厳選黒毛和牛を炭火で焼き上げ、
特製タレで仕上げたステーキ重です。

2800円(3080円)

お子様うな重

(※ご注文は小学生まで)

うなぎ半身・玉子焼き
鶏の照り焼き・かぼちゃサラダ

2130円(2343円)

一品

峰岡豆腐 500円(550円)

岩もずく酢 550円(605円)

生湯葉刺し 1000円
(1100円)

お新香盛り合わせ 640円(704円)

御飯セット 400円(440円)

肝吸い 350円(385円)

お吸い物 150円(165円)

デザート(アイス) 463円
(480円)

お飲み物

生ビール

COEDO 瑠璃 -Ruri- 6300円
(6930円)

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラスト、
深みある味わいとホップの香味苦味のバランスを
とった上質の大人の楽しみ。飽きがこず、どんな
お食事にも合うビールです。

COEDO 伽羅 -Kyara- 6300円
(6930円)

赤みがかった深い黄褐色、伽羅(きやら)色のビール。
白葡萄やスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップ
が香り、鮮やかに綺麗な苦味とともに口の中に広がります。
低温発酵ラガー酵母による、飲み応えがありながらもきれて
いく心地よい後味です。

瓶ビール

アサヒスーパードライ(中瓶) 600円
(660円)

山椒エール (小瓶) 630円
(693円)

キリンゼロイチ (小瓶) 420円
(462円)



【日本酒】

松乃井(本醸造・栃木) 580円
(638円)

大七(本醸造・福島) 680円
(748円)

鏡山(純米・川越) 880円
(968円)

神亀(純米・埼玉) 880円
(968円)

天鷹(純米吟醸・栃木) 880円
(968円)

大那(純米吟醸・栃木) 880円
(968円)

柚子酒
ロック 620円
(682円)
ソーダ割り 720円
(792円)

百年梅酒
ロック 540円
(594円)
ソーダ割り 640円
(704円)

【焼酎】

① 麦焼酎
とちあかね 480円
(528円)

② 芋焼酎
とちあかね 480円
(528円)

薩摩茶屋 520円
(572円)

萬膳庵 580円
(638円)

萬膳 580円
(638円)

【焼酎割り】

① 麦焼酎
緑茶割り
ソーダ割り
ウーロン茶割り
各 540円
(594円)

【ソフトドリンク】

ウーロン茶 360円
(396円)

コココーラ 360円
(396円)

ジンジャーエール 360円
(396円)

オレンジジュース 360円
(396円)

川越サイダー 500円
(550円)



のお土産 お持ち帰り

傳米のうな重を
是非ご家庭でも
お楽しみください

お店、またはお電話で
御注文を承っております。

☎ ○四九(二二七)九九九八



鰻重(弁当)

特上 4900円(5292円)

上 3370円(3639円)

蒲焼き 3000円(3240円)

白焼き 3000円(3240円)

うなぎ
傳米
DENBE

